

Gutshof Magazin



1 | Aperitif

Das beste für den Anfang eines gelungenen Abends

Scavi & Ray Prosecco

Spumante
- Alkoholfrei

0,11 / 0,75l
5,50 / 28,00



Martini Bianco / Rosso

5,50

Scavi & Ray Hugo

6,50

Limoncello Spritz 6,50

Aperol Spritz 8,00

Champagner

0,11 / 0,75l

Autreau

6,50 / 45,00

Autreau Rosé

7,00 / 49,50

French 75

Gin / Orangenlikör / Zitrone / Fizz

7,50

Southside

Gin / Limette / Minze

7,00

Gin Tonic

Gin / Tonic Water / Limette / Wachholder

8,50

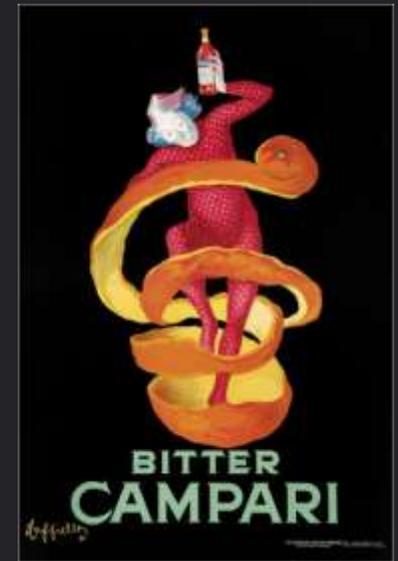
Martini

Gin / Martini Bianco

6,50

Campari Soda / Orange

6,00



Der Aperitif

Die heutige Bedeutung des Wortes *Aperitif* als „alkoholhaltiges Getränk (zum Anregen des Appetits)“ entwickelte sich im 19. Jahrhundert in der französischen Sprache und wurde im 20. Jahrhundert mit der französischen Lautform ins Deutsche übernommen. In einer älteren Verwendung, als Fachwort der Medizin mit der Bedeutung „öffnendes, abführendes Heilmittel“, war es bereits im 16. Jahrhundert aus dem mittellateinischen *aper(i)tivus* („öffnend“), zu lateinisch *aperire* („öffnen“), in die deutsche Sprache gekommen.^{1f}

2 | Getränke

Steakhouse Gutshof



Taunus Quelle / medium & Still

0,25l

2,80

Taunus Quelle / medium & Still

0,75l

6,50

Apfelsaft/Orangen/Multivitamin/Trauben

0,2l

2,50

Vio Apfelsaftschorle / Johannisbeere

/Rhabarber

0,3l

3,20

Bitter Lemon / Tonic Water

/Ginger Ale

0,2l

3,40

Biere

Das Bier

Krombacher Pils

0,3l / 0,5l

3,00 / 4,40

Krombacher

alkoholfrei

0,33l

3,20

Krombacher

Dunkel vom Fass

0,3l / 0,5l

3,20 / 4,60

Franziskaner

Weizen / -

alkoholfrei

0,5l

4,50

Krombacher

Radler / Cola Bier

0,33l / 0,5l

3,00 / 4,40

Es ist weltbekannt und in aller Munde: unser Reinheitsgebot. 2016 feiert das Reinheitsgebot 500. Geburtstag. Das Reinheitsgebot war am 23. April 1516 im bayerischen Ingolstadt von den Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. im Rahmen einer Landesordnung erlassen worden.

Galt das Reinheitsgebot zunächst nur für das Herzogtum Bayern, wurde es nach der Verkündung am 23. April 1516 von mehr und mehr Ländern übernommen und ist seit 1906 geltendes Recht in ganz Deutschland.

0,25l / 0,5l

Apfelwein 3,0 / 4,50

Apfelwein Rosé 3,0 / 4,50

3 | Wein

Vino in Veritas

Weißwein

Julius Kimmle Grauburgunder

0,2l

5,50

Karl Pfaffmann Grauburgunder

0,2l / 0,75l

7,50 / 25,50

Mas Rabell Bianco DO

0,2l / 0,75l

7,50 / 25,50

Boschendal 1865 Chardonnay

0,2l / 0,75l

9,50 / 33,00

Veramont Chardonnas

0,2l / 0,75l

7,50 / 25,50

Wein des Monats

Bitte sprechen Sie uns an



Wein

In vino veritas ist ein lateinischer Satz, der auf deutsch heißt: „Im Wein liegt die Wahrheit“.

Die Fassung „Im Wein (liegt) die Wahrheit.“ stammt von Erasmus von Rotterdam. Die Verbindung von Wein und Wahrheit geht zurück auf den Dichter Alkaios von Lesbos. Der römische Historiker Tacitus beschrieb, wie Germanen bei Ratssitzungen immer Wein tranken, weil sie glaubten, niemand könnte effektiv lügen, wenn er betrunken ist.

Der Satz wurde häufig auch im Zusammenhang mit „in aqua sanitas“ verwendet, was so viel heißt wie „im Wasser liegt die Gesundheit“.

Ähnliche Sprichwörter gibt es auch in anderen Sprachen und Kulturen.

Übersetzt werden diese Sätze folgendermaßen:

- Chinesisch: „Nach dem Wein folgt die wahre Rede.“
- Babylonischer Talmud: „Rein kommt der Wein, raus kommt ein Geheimnis.“
- Persisch: „Bist du betrunken, sagst du die Wahrheit.“

Roséweine

Fleur de d´Astagnan

0,2l / 0,75l

8,00/30,00

Bolla Chiaretto di Bardolino

0,2l / 0,75l

7,50 / 25,50

4 | Wein

Vino in Veritas

Rotwein

Torcicoda Primitivo Salento IGT

0,2l / 0,75l
10,00 / 35,00

Chateau du Moulin Rouge

0,2l / 0,75l
10,00 / 35,00

Barón de Ley Reserva

0,2l / 0,75l
8,50 / 30,00

Trenz2two Cuvé

0,2l / 0,75l
8,50 / 30,00

Wein zählt zu den ältesten Kulturgütern der Menschheit. Sowohl die Kunst der Weinbereitung als auch die Kultur des Weingenusses ist über Jahrtausende hinweg bis heute immer fortentwickelt worden. Die Weinkultur wird sowohl auf öffentlichen Festveranstaltungen als auch in privaten Weinproben gepflegt und ist auch der Zweck von Zusammenschlüssen unter Weingenießern. In Deutschland wird die kreative Beschäftigung von Künstlern mit dem Kulturgut Wein in der Vergabe des Deutschen Weinkulturpreises gewürdigt.



Wein des Monats

**Bitte sprechen
Sie uns an**



5 | Primo

Teilen ist zum Teilen da



Panzanella ist ein klassischer italienischer Tomaten - Brotsalat aus Mittelitalien.

Caesar Salat die Mutter der modernen Salat Bowls mit einer großen Menge an Parmesan und knackigem Romanasalat.

Salat Andalusia der spanische Klassiker mit Hähnchenbruststreifen und aromatischem Andalusia-Gewürz.

Salat Buenos Aires mit saftigen Rinderfilet-Streifen und gehobeltem Parmesan.

Salat Nizza eine Salat Mischung mit frisch gebackenem Ei und Thunfisch dieser Salat ist Weltweit sehr bekannt.

Vitello Tonnato zart rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und gebackenen Kapern.

Antipasti Misto die Besten italienischen Klassiker auf einem Teller vereint.

Caesar Salat 19,50
+ Garnele 6/8 17,50
+ Hähnchen
+ Rinderfiletstreifen 19,50

Tagessuppe?
Bitte sprechen Sie uns an

Panzanella

13,50

Caesar Salat

14,00

Salat Andalusia

14,50

Salat Buenos Aires

15,50

Salat Nizza

17,00

Vitello Tonnato

16,00

Warmes Carpaccio mit Rucola und Parmesan

16,50

Antipasti

Antipasti Misto

14,50

Pici Toscano al Ragout

21,00

Spaghetti bronzo Carbonara
con Guanciale

17,00

Spaghetti bronzo alio e olio

14,00

Rigatoni bronzo Arrabiata

16,00

6 | Pasta

Pasta Basta

In China waren Teigwaren mindestens seit den Zeiten der Han-Dynastie (206 v. Chr. bis 220 n. Chr.) bekannt. In einem der ältesten schriftlichen Belege ist von Nudeln, gedämpften Teigtaschen und Klößchen die Rede.

Auch im Antiken Griechenland waren Nudelgerichte bekannt. In etruskischen Gräbern sind sie durch Abbildungen von Geräten zur Nudelherstellung bezeugt.



Der Begriff kam über das Lateinische vom Griechischen *pastē*, womit ein grützeartiges Gerstengericht bezeichnet wurde. Ein flaches pasta-ähnliches, jedoch in Öl gebackenes griechisches Produkt wurde als *lag Anon* bezeichnet, das auch von den römischen Schriftstellern Cicero und Horaz erwähnt wurde.

Das Teilen steht hier auch
im Vordergrund



7 | Pesce

Fisch bis ans Ende des Meeres



Gegrillter Wolfsbarsch
24,00

Gambas 6/8
34,00

Fisch des Tages
(Preis auf Anfrage)

Wolfsbarsch

Zitrone
2 Zehen
Knoblauch
4 Zweige
Thymian
2 Zweige
Rosmarin
50 g
Babypinat
Meersalz (grob)
Pfeffer
Olivenöl
Zitrone zum Servieren

Die gewaschene und ausgenommene Wolfsbarsch von innen salzen und pfeffern, die Bauchtasche mit den Kräutern füllen (hier kann man je nach Geschmack und Vorrat sehr flexibel sein), dann vorsichtig wenig Olivenöl hineinröpfeln, sodass nichts herausläuft.

Die Zitrone halbieren und aus einer Hälfte etwas Saft pressen und mit in den Fisch geben. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden und damit den Fisch von beiden Seiten außen belegen. Den Fisch mit den Zitronenscheiben in eine Grillzange legen und anschließend bei nicht zu großer Hitze von beiden Seiten je ca. 10 Min. grillen.

Zum Servieren die äußeren Zitronenscheiben entfernen. Diese haben nur eine Schutzfunktion und sorgen dafür, dass der Fisch schön saftig bleibt.

Das Teilen steht hier
auch im Vordergrund

Rumpsteak

Black Angus Rind

200g/20,00 300g/30,00 400g/40,00

Irish Hereford

200g/24,00 300g/33,50 400g/43,00

Rinderfilet

Black Angus Rind

200g/24,50 300g/36,50 400g/49,00

Irish Hereford

200g/26,50 300g/39,00 400g/53,00

Ribeye-Steak

Black Angus Rind

400g/48,00

Surf and Turf

Rinderfilet & Garnele 6/8

48,00

Trilogie vom Rinderfilet

in Dreierlei Soßen auf mediterranem Gemüse &
Rosmarinkartoffeln

40,50

8 | Carne

Alles dreht sich nur um das liebe Fleisch



Die Speziellen

Unser Motto ist ganz klar, nur das Beste auf den Teller zu bringen. Dadurch benutzen wir auch Teilstücke, die in Deutschland nicht sehr populär sind.

Chateaubriand

ca. 300g auf mediterranem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

43,00



Cheeseburger

Saftiges Angus-Beef mit knackigem Salat, frischen Tomaten, roten Zwiebeln und geschmolzenem Cheddarkäse

16.50

BBQ Burger

Saftiges Angus-Beef mit knusprigem Bacon, roten Zwiebeln, Gewürzgurken und rauchiger BBQ-Sauce

17.50

Ladies Burger

Die 150g Variante unserer beiden Klassiker. Wählen Sie zwischen Cheese- oder BBQ Burger.

15.50

9 | Klassiker

Klassik ist nicht alt sondern.....

Flammkuchen

Elsass

mit Schmand, Speck und grünen Schalotten

10.50

Vegetarisch

mit Schmand und mediterranem Gemüse Rucola und Parmesan

12.50

Parma

mit Schmand, Parma-Schinken, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

15.50

Zu jedem Burger reichen wir Pommes Frites

10 | Contorno

Beilagen



Gefüllte Gnocchi mit
Steinpilzen
Grüne Bohnen
Pommes Frites
Knoblauchbrot
Ofenkartoffel
Caponata Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Polenta Bramata
Kleiner gemischter Salat

je 6,50

Essen a la **MAMA**

*Wenn der Koch einen Fehler macht, gießt er ein wenig Sauce
darüber und sagt, es wäre ein neues Gericht.*

Paul Bocuse

Warme Soßen

Pfeffer Sauce
Café de Paris
Pommery Senf Sauce
Jus

5,50

Kalte Saucen / Dips

BBQ
Chimichurri
Pikante Steaksauce
Kräuterquark
Kräuterbutter

4,00



Tiramisu für Groß und Klein

Diese Geschichte besagt, dass die Nachspeise in ihrer heutigen Rezeptur erstmals im Jahr 1971 in einem Restaurant in Treviso, dem „Beccherie“, angeboten wurde. Der Erfinder des Desserts, der Patissier Roberto Linguanotto, war auf der Suche nach einem Dessert für Gross und Klein gewesen. Schließlich kreierte er das erste - alkoholfreie - Tiramisu. Die venezianische Bezeichnung dafür lautete „Tiramesù“. Durch einen Zeitschriftenartikel wurde das Dessert weltweit bekannt.

Erstmalige Erwähnung auf einer Speisekarte
Hier wird behauptet, dass Tiramisu seit dem Jahr 1951 im Restaurant „Albergo Roma“ in Tolmezzo serviert wurde. 1969 tauchte es erstmals nachweislich als „Tirami Su“ auf der Speisekarte auf.

11 | Dolce

Klassik ist nicht alt sondern.....

Creme Brulée

8,50

Tiramisu

8,00

Tagessorbet

5,50

Kaffeespezialitäten

Espresso/Doppelter

2,80 / 4,50

Kaffee 3,00

Cappuccino 3,50

Latte Macchiato 3,80

Milchkaffee 3,80

Bio Tee (verschiedene Sorten) 2,80



12

Spirituosen

Der Genuss im kleinen

2cl

Haus Grappa	5,00
Linie Aquavit	3,00
Malteser	3,00
Ramazotti	3,50
Fernet Branca	3,50
Jägermeister	3,50
Sambucca	3,50
Baileys on the Rocks	4,50
Ouzo	3,00



2cl

Wildkirsche Nr.1	9,00
Williams	5,50
Obstbrand	4,00
Waldhimbeergeist	5,50
Alte Zwetsche	6,00
Mirabelle	6,00
Aprikose	7,50
Walnuss	5,50



Lust auf eine Zigarre?
Sprechen Sie uns Bitte an